JUAN A. LASA

Libro de Cocktail

The Cocktail Book

1929

JUAN A. LASA

Libro de Cocktail

The Cocktail Book

1929

QUEDA HECHO EL DEPOSITO QUE MARCA LA LEY

INDICE

	Pag.
Introducción	5
Cocktails	5
Ajenjo	7
Bridge	7
Bronx	7
Colonial	8
Clover Club	8
Clover Club	8
Champagne, seco	8
Champagne, dulce	9
Champagne, dulce	9
Champagne, dulce	9
Dubonett	9
Daiquiri	10
Green Fizz	10
Gin (antiguo)	10
Gin—Batido (antiguo)	10
Gin—Old—Fashioned—Ton	11
Idear	11
Gin Rickey	11
Jack Rose	11
Mahjong	12
Manhattan, dulce	12
Manhattan, seco	12
Mojo de Ron	12
Mojo de Ginebra	13
Mojo Criollo, antiguo	13
Martini Dray (seco)	13
Martini Extra Dray	13
Martini (dulce)	14
Maragato	14
Navy	14
Orange Blosson	15
Presidente	15
Ramona	15

Pag.

Sloppy Joe's 16
Silver Fizz 16
Sloe Gin Fizz 16
Sherry Cobbler 16
Suave 17
Yacht Club 17
Valentino 17
Ron Rickey 18
Mary Pickford 18
Chaparra 18
Verano 18
Jerez con huevo 19
Miami Special 19
Miami Side Car 19
Habana 19
Trueno de Maragato 20
Puritano 20
Vermouth 20
Vermouth, seco 21
Ment Julep 21
Pick me up 21
Sol de Cuba 21
Ciclón 22
Andrés, especial 22
Delmónico 22
Medio Ciclón 23
Flapper 23

Cup:

Cup de Claret 24
Cup de Champagne 24
Cup de Sidra 24
Hula-Hula 24
Cocktails de Mariscos 25

COCKTAILS

Para que un Cocktail sepa bien hay que tomarlo acabado de hacer.

Si usted se demora en servirlo se le echa a perder.

Se entiende por una toma o porción, un vasito de los que usualmente se emplean para servir el Ron.

Hay tres maneras de enfriar una copa.

1a. Llenándola de hielo bien picado el cual se bota al momento de servir el Cocktail.

2a. Metiéndola en la nevera, frigidaire u otro aparato refrigerador.

3a. Y éste es el mejor, metiendo la copa boca abajo en el hielo bien molido.

COCKTAILS

AJENJO COCKTAIL

Use la copa fría

Dos gotas Amargo Angostura.

Una toma de Ajenjo.

Bátalo en la cotelera con hielo bien picado, cuélelo y sírvalo en la copa larga de Cocktail, fría.

BRIDGE COCKTAIL

Use la copa fría

Mitad jugo de naranja con el jugo de medio limón disuelto en una cucharadita de azúcar.

Mitad Old Tom Gin.

Bátalo en la cotelera con hielo picado, cuélelo y sírvalo en la copa de Cocktail, fría.

BRONX COCKTAIL

Use la copa fría

Dos terceras partes Gordon Gin.
Una sexta parte vermouth Italiano.
Una sexta parte vermouth francés.
Una cáscara de naranja.

Bátalo en la cotelera con hielo picado, cuélelo y sírvalo en la copa de Cocktail, fría.

COLONIAL COCKTAIL

Use la copa fría

Dentro de un vaso mediano, una cucharadita de azúcar.

Un ramito de hierbabuena.

Una rueda de naranja.

Una ruedita de limón verde.

Una lasca de piña.

Tres gotas Amargo Angostura.

Llénelo de hielo bien picado, échele vermouth italiano.

Use cuchara de Bar (Cantina).

CLOVER CLUB COCKTAIL

Use la copa fría

Una porción de Gordon Gin.

El jugo de media naranja Lima.

La clara de un huevo.

Una cucharadita de sirope de fresa.

Bátalo fuertemente con hielo picado en la cotelera, cuélelo y sírvalo en la copa larga de Cocktail, fría. salpicado con gotas de menta.

CLOVER CLUB COCKTAIL

Use la copa fría

Una porción de Dry Gin.

La clara de un huevo.

Unas gotas de limón.

Unas gotas de granadina.

Bátalo con hielo bien picado en la cotelera, cuélelo y sírvalo en la copa larga de Cocktail, fría.

CHAMPAGNE COCKTAIL (seco)

Use la copa fría

Dentro una copa larga de Cocktail, un terrón de azúcar mojado en gotas de Amargo Angostura.

Una cascarita de limón verde enroscada.
Echarle lentamente Champagne seco bien frío.

CHAMPAGNE COCKTAIL (dulce)

Use la copa fría

Ponga dentro de una copa larga de Cocktail fría, un terrón de azúcar mojado en Curacao.
Dos gotas de Amargo Angostura.
Una cascarita de limón verde enroscada.
Echarle lentamente Champagne dulce bien frío.

CHAMPAGNE COCKTAIL (dulce)

Use la copa fría

Ponga dentro de una copa de Cocktail fría, un terrón de azúcar mojado en Curacao.
Dos gotas de Amargo Angostura.
Una cascarita de limón enroscada.
Echele lentamente Champagne dulce bien frío.

CHAMPAGNE COCKTAIL (dulce)

Use la copa fría

Ponga dentro de una copa de Cocktail, fría, medio terrón de azúcar "Dominó" mojado en Cointreau.
Dos gotas de Amargo Angostura.
Una cascarita enrollada de limón.
Una ramita de hierbabuena.
Echéle lentamente Champagne dulce bien frío.

DUBONETT COCKTAIL

Use la copa fría

Una tercera parte de Gordon Gin.
Dos terceras partes de Dubonett.

En un vaso con dos trozos de hielo revuélvalo, (no lo bata) cuélelo y sírvalo en una copa de Cocktail, fría.

DAIQUIRI COCKTAIL

Use la copa fría

El jugo de medio limón verde.
Una cucharadita de agua.
Una cucharada rasa de azúcar.
Disuélvase bien.
Una toma de Ron Carta Blanca.
Bátalo en la cotelera con hielo menudito, hasta que la cotelera quede congelada por fuera, cuélelo y sírvalo en la copa de Cocktail fría.

GREEN FIZZ COCKTAIL

Use la copa fría

Cuatro gotas de menta verde.
Una cucharadita de azúcar.
El jugo de medio limón verde.
Una toma de Gordon Gin.
Bátalo fuertemente en lo cotelera con hielo bien picado, cuélelo y sírvalo en la copa larga de Cocktail fría.

GIN COCKTAIL (antiguo)

Use la copa fría

Disuelva con un chorrito de agua de soda una cucharadita de azúcar en un vaso de Cocktail.
Dos gotas Amargo Angostura.
Llene el vaso de hielo y éche ginebra holandesa.
Revuélvase y úsese cuchara de Bar.

GIN COCKTAIL BATIDO (antiguo)

Use la copa fría

Una cucharadita de azúcar disuelta en un chorrito de agua de soda.

Dos gotas de Amargo Angostura.
Una toma de ginebra holandesa.
Bátalo en lo Cotelera con hielo bien picado, cuélelo y sírvalo en la Copa de Cocktail fría.

GIN COCKTAIL-OLD-FASHIONED-TOM

Use la copa fría

Se hace exactamente igual que el anterior usando la Ginebra Old Tom.

IDEAR COCKTAIL

Use la copa fría

Una cucharadita de azúcar en una tercera de jugo de toronja.
Una tercera de Old Tom Gin.
Una tercera de vermouth francés.
Bátalo en la cotelera con hielo bien picado, cuélelo y sírvalo en la copa de Cocktail fría.

GIN RICKEY

Use el vaso frío

En un vaso mediano con dos trozos de hielo, el jugo de medio limón, una toma de Old Tom Gin y agua de soda fría.

JACK ROSE COCKTAIL

Use la copa fría

Una cuarta parte Gordon Gin.
Tres cuartas partes de Apple Brandy.
El jugo de media naranja Lima.
Una cucharadita de granadina.
Bátalo en la cotelera con hielo bien picado, cuélelo y échelo en la copa larga de Cocktail fría.

MAHJONG COCKTAIL

Use la copa fría

Mitad jugo de mandarina con una cucharaditat de azúcar bien disuelta.

Mitad Old Tom Gin.

Bátalo en la cotelera con hielo bien picado, cuélelo y sírvalo en la copa de Cocktail fría.

MANHATTAN COCKTAIL (dulce)

Use la copa fría

Dos gotas Amargo Angostura.

Mitad vermouth italiano.

Mitad Whiskey.

Media cucharadita de azúcar.

Revuélvalo en un vaso con dos trozos de hielo y sírvalo en la copa de Cocktail fría, con una cascarita de limón.

MANHATTAN COCKTAIL (seco)

Use la copa fría

Igual procedimiento que para el anterior, usando vermouth francés Noilly Prat en vez de vermouth italiano.

MOJO DE RON

Use el vaso frío

En un vaso mediano una cucharadita llena de azúcar.

El jugo de un limón verde mediano, partido en dos.

La cáscara de una de estas mitades será restregada en el colador y echada en el vaso.

Un ramito de hierbabuena.

Varios trozos de hielo picado.

Dos o tres dedos de Ron Bacardí.
Llénelo de agua de soda fría.
Con una cucharita larga revuélvalo.

MOJO DE GINEBRA

Use el vaso frío

Igual procedimiento que para el anterior usando Old Tom Gin en vez de Ron Bacardí.

MOJO CRIOLLO (antiguo)

Use el vaso frío

En un vaso mediano frío, una cucharadita de azúcar.
El jugo de medio limón con su cáscara.
Tres gotas Amargo Angostura.
Un ramito de hierbabuena.
Dos o tres dedos de Ron Bacardí.
Dos o tres trozos de hielo.
Llénelo de agua de soda fría y revuelvalo con una cucharita larga.

MARTINI COCKTAIL-DRY (seco)

Use la copa fría

Mitad Gordon Gin.
Mitad Vermouth Noilly Prat.
En un vaso con dos trozos de hielo désele vuelta con una cuchara, lo suficiente para que se enfríe y no se agüe, cuélelo y sírvalo en la copa de Cocktail fría.

MARTINI COCKTAIL EXTRA DRY (seco)

Use la copa fría

Dos terceras partes de Gordon Gin.
Una tercera parte de Vermouth francés Noilly Prat.

Revuelvalo en un vaso con dos trozos de hielo lo suficiente para que se enfríe bien sin aguarse, cuélelo y échelo en la copa de Cocktail, fría.

MARTINI COCKTAIL (dulce)

Use la copa fría

Mitad vermouth italiano.
Mitad Gordon Gin.
Revuélvalo en un vaso con dos trozos de hielo lo suficiente para que se enfríe bien sin aguarse, cuélelo y sírvalo en copa de Cocktail fría.

MARAGATO ESPECIAL COCKTAIL

Use la copa fría

Una cucharadita de azúcar disuelta con un chorrito de agua de soda.
El jugo de medio limón.
El jugo de la tercera parte de una toronja.
Una tercera parte de vermouth italiano.
Una tercera parte de Ron Bacardí.
Una tercera parte de Vermouth francés Noilly. Prat.
Una gota de Kirsch.
Bátalo en la cotelera con hielo bien picado, cuélelo y sírvalo en la copa de Cocktail fría.

NAVY COCKTAIL

Use la copa fría

El jugo de un cuarto de naranja.
Una gota de Amargo Angostura.
Una cuarta parte de vermouth italiano.
Tres cuartas partes de Ron Bacardí.
Bátalo en la cotelera con hielo bien picado, cuélelo y sírvalo en copa de Cocktail fría.

ORANGE BLOSSON COCKTAIL

Use la copa fría

El jugo de un cuarto de naranja.
Una toma de Gordon Gin.
Bátalo en la cotelera con hielo bien picado, cuélelo y sírvalo en la copa de Cocktail fría.

PRESIDENTE COCKTAIL

Use la copa fría

Tres cuartas partes de Ron Bacardí.
Una cuarta parte de Vermouth Dolín o Ama.
Unas gotas de granadina.
Revuélvalo bien en un vaso con dos trozos de hielo, cuélelo y sírvalo en la copa de Cocktail fría, agregándosele una cascarita de naranja y una cereza.

PRESIDENTE COCKTAIL (seco)

Use la copa fría

Una tercera parte de Vermouth Noilly Prat.
Dos terceras partes de Ron Bacardí.
Dos gotas de Orange Bitter.
Revuélvalo bien en un vaso con dos trozos de hielo, cuélelo y sírvalo en la copa de Cocktail fría, agregándole una cáscarita de naranja enrollada.

RAMONA COCKTAIL

Use la copa fría

Una cucharadita de azúcar.
Un ramito de hierbabuena machacada.
El jugo de medio limón verde.
Una toma de Old Tom Gin.
Bátalo en la cotelera con hielo bien picado, cuélelo y sírvalo en la copa de Cocktail fría.

SLOPPY JOE'S COCKTAIL

Use la copa fría

Mitad jugo de piña de Cuba, previamente endulzada con una cucharadita rasa de azúcar, bien disuelta.

Mitad Old Tom Gin.

Bátalo en la cotelera con hielo bien picado, cuélelo y sírvalo en la copa larga de Cocktail fría.

SILVER FIZZ COCKTAIL

Use la copa fría

El jugo de medio limón verde.

Una cucharada rasa de azúcar.

Un chorrito de agua de soda.

La clara de un huevo.

Una toma de Old Tom Gin.

Bátalo fuertemmente en la cotelera con hielo bien picado, cuélelo y sírvalo en la copa larga de Cocktail fría.

SLOE GIN FIZZ COCKTAIL

Use la copa fría

El jugo de medio limón.

Una cucharadita de azúcar.

Una toma de Sloe Gin.

El zumo de una cascarita de naranja agria.

Bátalo fuertemente en la cotelera con hielo bien picado, cuélelo y sírvalo en la copa larga de Cocktail fría.

SHERRY COBBLER COCKTAIL

Use el vaso frío

Dentro de un vaso mediano una cucharadita de azúcar.

Un ramito de hierbabuena.

Media rueda de naranja.
Una lasca de piña.
Tres gotas Amargo Angostura.
Llénelo de hielo bien picado y échele vino de jerez.
Use cuchara de Bar o pajitas.

SUAVE COCKTAIL

Use la copa fría

Una cucharadita de azúcar.
El jugo de media naranja Lima.
Una clara de huevo.
Una toma de Old Tom Gin.
Bátalo con hielo bien picado, en la cotelera, cuélelo y sírvalo en la copa larga de Cocktail fría.

YACHT CLUB COCKTAIL

Use la copa fría

Dos gotas de Orange Bitter.
Una tercera parte de Gordon Gin.
Una tercera parte de vermouth italiano.
Una tercera parte de jugo de naranja.
Una cucharadita de azúcar.
Bátalo en la cotelera con hielo bien picado, cuélelo y sírvalo en la copa de Cocktail fría.

VALENTINO COCKTAIL

Use la copa fría

Una cucharadita de azúcar.
El jugo de medio limón.
Dos gotas de Orange Bitter.
Tres gotas de Fernet Branca.
Una toma vermouth italiano.
Bátalo en la cotelera con hielo bien picado, cuélelo y sírvalo en la copa de Cocktail fría.

RON RICKEY

Use el aso frío

En un vaso mediano con dos trozos de hielo el jugo de medio limón, una toma de Ron Bacardí y agua de soda fría.

MARY PICKFORD COCKTAIL

Use la copa fría

Mitad jugo de piña.
Mitad Ron Bacardí.
Unas gotas de granadina.
Unas gotas de marrasquino.
Bátalo en la cotelera con hielo picado, cuélelo y sírvalo en la copa de Cocktail, fría.

CHAPARRA COCKTAIL

Use la copa fría

Mitad vermouth italiano.
Mitad Ron Bacardí.
Una cucharadita de azúcar.
El jugo y la cascarita de medio limón machacado
Bátalo en la Cotelera con hielo picado, cuélelo y sírvalo en la copa de Cocktail, fría.

VERANO COCKTAIL

Use la copa fría

Una toma Vermouth Ama.
Una toma Vermouth Gancia, blanco.
El jugo de medio limón verde.
Bátalo en la cotelera con hielo bien picado, cuélelo y sírvalo en la copa larga de Cocktail fría.

JEREZ CON HUEVO COCKTAIL

Use la copa fría

La yema de un huevo.
Una cucharadita de azúcar.
Un vasito de jerez.
Bátalo en la cotelera con hielo bien picado, cuélelo y sírvalo en la copa de Cocktail, fría, y échele un polvito de canela.

MIAMI SPECIAL COCKTAIL

Use la copa fría

½ cucharadita de azúcar.
½ porción de Gordon Gin.
½ porción de Jugo de Piña
1 tercera parte de Vermouth Noilly Prat.
Varias gotas de Curacao.
Varias gotas de Kummel.
Bátalo en la cotelera con hielo bien picado, cuélelo y sírvalo en la Copa de Cocktail fría.

MIAMI SIDE CAR COCKTAIL

Use la copa fría

½ cucharadita de Azúcar.
El jugo de medio limón verde.
½ porción de Cogñac.
½ porción de Cointreau.
Bátalo en la Cotelera con hielo bien picado, cuélelo y sírvalo en la Copa de Cocktail fría.

HABANA COCKTAIL

Use la copa fría

½ cucharadita de azúcar.
Gotas de Marrasquino.

½ porción de Jugo de Piña.
1 porción de Gordon Gin.
Bátalo en la Cotelera con hielo bien picado, cuélelo y sírvalo en la Copa de Cocktail fría.

TRUENO DE MARGATO COCKTAIL

Use la copa fría

Una cucharadita de azúcar.
Una cáscara de naranja enrollada.
Gotas de jugo de limón verde.
Gotas de Curacao.
Gotas de Orange Bitter.
Gotas de Marrasquino.
Una toma de Ron Bacardí 73.
Revuélvalo en un vaso, con dos trozos de hielo y sírvalo en la copa de Cocktail fría con una cáscara de limón verde.

COCKTAIL PURITANO

Use la copa fría

Tres gotas de naranja amarga.
Una cucharada de Chartreuse Amarillo.
Dos terceras partes de Plymouth Gin.
Una tercera parte de Vrmouth Francés.
Bátalo en la cotelera con hielo picado, cuélese y sírvase en una copa de cocktail, fría.

VERMOUTH COCKTAIL

Use la copa fría

Dos gotas de Boher's o Peyschaud Amargo.
Una toma de Vermouth Italiano.
Bátalo en la cotelera con hielo picado, cuélelo y sírvase en una copa de cocktail fría.

VERMOUTH COCKTAIL SECO

Use la copa fría

Hágase igual que el anterior sustituyendo el Vermouth Italiano por Vermouth Francés.

MINT JULEP

Use la copa fría

Media cucharada de azúcar.
Medio vaso de los de vino de agua.
Tres o cuatro ramitas de hierbabuena fresca.
Un vaso de los de vino Bourdon Whiskey.
Ornaméntese con pedacitos de hierbabuena.
Llénese el vaso con hielo molido. No se revuelva ni se bata pero déjese tres o cuatro minutos hasta que el vaso este sudado.

PICK ME UP

Use la copa fría

Un cuarto de Farnet-Branca Bitters.
Un cuarto de Vermouth Italiano.
La mitad de Rye Whiskey.
Llénese con hielo picado la cotelera.
Bátase bien, cuélese y sírvase en una copa de cocktail fría.

KOCKTAIL SOL DE CUBA

Use la copa fría

Una yema de huevo.
4 dedos de Ron Bacardí.
2 gotas de Curacao.
2 gotas de limón.
1 cucharadita de azúcar.

Bátalo fuertemente con hielo bien picado y sírvase en la copa de cocktail fría.

SICLON COCKTAIL

Use la copa fría

Mitad de aguardiente de manzana.
Mitad de Noilly Prat.
5 gotas de Vermouth Italiano.
2 gotas de amargo angostura.
Bátáalo con hielo bien picado en la cotelera y sírvalo en la copa larga de cocktail fría.

SPECIAL ANDRES COCKTAIL

Use la copa fría

Una cucharadita de azúcar.
¼ toma de Crema de Cacao.
½ toma de Gordon Gin.
5 gotas de leche.
Unas gotas de agua de Seltz.
Una cáscara de limón enroscada.
Bátalo en la cotelera con hielo bien picado y sírvalo en la copa larga de cocktail fría.

DELMONICO COCKTAIL

Use la copa fría

2 gotas de Angostura.
½ toma de Vermouth Ama.
½ toma Old Tom Gin.
2 gotas de sirope.
1 cáscara de naranja.
Bátalo en un vaso con un pedazo de hielo hasta que esté bien frío y sírvase en la copa fría de cocktail. Anádasele una aceituna.

MEDIO SICLON COCKTAIL

Use la copa fría

El jugo de medio limón.
Un poco de sal.
½ toma de Takila.
½ toma de Ron Negrita.
Bátalo en la cotelera con hielo y sírvase en la copa de cocktail fría.

FLAPPER COCKTAIL

Use la copa fría

Dos gotas de angostura.
Dos gotas de triple sec.
½ toma de Noilly Prat.
½ toma de Ron Bacardí.
Dos gotas de sirope.
Bátalo en un vaso con trozos de hielo y sírvase en la copa fría de cocktail con una guinda y una cáscara de naranja.

CUP DE CLARET

Echese en una jarra de Cristal, una cucharada de azúcar, una cascarita de limón, tres ruedas de limón y tres ruedas de naranjas, una lasca de piña pelada, unas gotas de Angostura "Bitter" y un vasito pequeño de los siguientes licores: Coñac, Marrasquino, Curaca blanco, a todo esto agréguesele botella y media de vino rojo y media botella agua Apollinaris.

Cúbrase; déjese en infusión durante dos horas y después cuélese por un paño fino.

Agréguesele varios pedazos de hielo y un ramito de hojas de hierbabuena o menta.

CUP DE CHAMPAGNE

Usese una jarra de cristal

Echesele una cucharada de azúcar, una cáscara de limón enroscada, tres ruedas de naranja de China con sus cáscaras, una lasca de piña pelada, una toma de Cointreau, una toma de jugo de piña y de jugo de naranja mezclados, una botellita de octavo de agua Apollinaris; déjese en infusión durante media hora; en el momento de servirlo agréguese dos trozos de hielo y échesele poco a poco una botella de champagne frío. Adórnese con serezas frescas o de pomo y un bouquet de hierbabuena o menta.

CUP DE SIDRA

Igual que el anterior, empleando Sidra en vez de Champagne.

CUP DE CHAMBERTIN

Igual que el de Champagne, empleando una botella de vino Chambertin y media botella de vino Sauternes.

HULA-HULA

De cada piña se hace un vasito ahucándolo por dentro y rellenándolo de helado de piña y echándole Champagne helado.

Se sirve poniéndole dos pajitas para absorberlo.

COCKTAILS DE MARISCOS

Ostiones, Cangrejos, Jaibas blandas, Almejas, Langostas, Camarones.

Unas cuantas gotas de jugo de limón.

Un poquito de salsa de Tabasco.

Una cucharadita de vinagre.

Un poquito de salsa de tomate Ketchup.

Un poquito de salsa inglesa "Lea and Perrins".

Pimienta y sal.

Unase todo esto con el marisco y sírvase en los vasitos especiales para ello, rodeados de hielo picado en un plato hondo y úsense tenedores de ostras.

Nota: Para preparar cada cocktail se empleará una sola clase de marisco.

JUAN A. LASA

The Cocktail Book

1929

INDEX

	Pag.
Introduction	31
Cocktails	33
Absinthe	33
Bridge	33
Bronx	33
Colonial	34
Clover Club	34
Clover Club	34
Champagne (Dry)	35
Champagne (Sweet)	35
Champagne (Sweet)	35
Dubonett	35
Daiquirí	36
Green Fizz	36
Gin (Old-Fashioned)	36
Gin (Shaken)	36
Gin (Old-Fashioned-Tom)	37
Idear	37
Gin Rickey	37
Jack Rose	37
Mahjong	38
Manhattan (Sweet)	38
Manhattan (Dry)	38
Rum (Rum Mojo)	38
Gin	39
Creole (Old Fashioned)	39
Dry Martini	39
Extra Dry Martini	39
Martini (Sweet)	40
Maragato Especial	40
Navy	40
Orange Blosson	40
President	41
President (Dry)	41

Pag.

Ramona 41
Sloppy Joe's 41
Silver Fizz 42
Sloe Gin Fizz 42
Sherry Cobbler 42
Soft 43
Yacht Club 43
Valentino 43
Ron Rickey 43
Mary Pickford 44
Chaparra 44
Summer 44
Sherry and Egg 44
Miami Special 45
Miami Side Car 45
Havana 45
Thundercap of Maragato 45
Puritan 46
Vermouth 46
Vermouth (Dry) 46
Mint Julep 46
Pick me up 47
Sun of Cuba 47
Syclon 47
Special Andres 47
Delmonico 48
Half Syclon 48
Flapper 48
Cup of Claret 49
Cup of Champagne 49
Cup of Cider 49
Cup of Chambertin 49
Hula-Hula 49
Mollusc 50

COCKTAILS

In order for a cocktail to be at its best it should be taken immediately after making.

If served tardily it loses much of its savor.

By a dose or portion is understood a small glass such as is usualy used in serving rum.

There are three ways of chilling a cocktail glass:

FIRST. Filling it with ice well chopped which is thrown out just before pouring cocktail.

SECOND. By placing it in the ice box frifrigidaire or any other refrigerating apparatus.

THIRD. And best of all, by placing the glass, mouth down in well broken ice.

COCKTAILS

ABSINTHE COCKTAIL

Use a chilled glass

Two dashes of Angustura Bitters.
One portion of Absinthe.
Shake well in shaker with well broken ice, strain and serve cold in large cocktail glass.

BRIDGE COCKTAIL

Use a chilled glass

One part of orange juice with the juice of half a lemon dissolved in one teaspoonful of sugar.
One part of Old Tom Gin.
Shake well in shaker with well broken ice, strain and serve cold in cocktail glass.

BRONX COCKTAIL

Use a chilled glass

Two thirds parts Gordon Gin.
One sixth part Italian Vermouth.
One sixth part French Vermouth.
A rind of one orange.
Shake well in shaker with well broken ice, strain and serve cold in cocktail glass.

COLONIAL COCKTAIL

Use a chilled glass

Into a mediums sized glass one teaspoonful of sugar.
A little sprig of mint.
One slice of pineapple.
One slice of orange.
One slice of green lemon.
Three dashes of Angustura Bitters.
Fill well with chopped ice and add Italian Vermouth to suit taste.
Use Soda Spoon.

CLOVER CLUB COCKTAIL

Use a chilled glass

One portion Gordon Gin.
The juice of half a lime.
The white of one egg.
One teaspoonful of shawberry syrup.
Shake well in shaker with well broken ice, strain and serve cold in large cocktail glass.
Sprinkled with dashes of peppermint.

CLOVER CLUB COCKTAIL

Use a chilled glass

One portion of Dry Gin.
The white of one egg.
A few dashes of lemon.
A few dashes of grenading.
Shake well in shaker with well broken ice, strain and serve cold in large cocktail glass.

CHAMPAGNE COCKTAIL (Dry)

Use a chilled glass

Into a large cocktail glass, chilled, one block of sugar moistened with Angustura Bitters.
The twisted rind of a green lemon.
Pour slowly into this Dry Champagne well chilled.

CHAMPAGNE COCKTAIL (Sweet)

Use a chilled glass

Into a large cocktail glass a block of sugar moistened with Curacao.
Two drops Angustura Bitters.
One twisted rind of lemon.
Pour slowly Sweet Champagne.

CHAMPAGNE COCKTAIL (Sweet)

Use a chilled glass

Put into a chilled cocktail glass, one half of "Dominó sugar block moistened with Cointreau.
Two drops of Angostura Bitters.
A twisted rind of lemon.
One sprig of mint.
Pour slowly sweet Champagne chilled.

DUBONETT COCKTAIL

Use a chilled glass

One third part of Gordon Gin.
Two thirds parts of Dubonett.
Put all into a glass with two pieces of ice, stir, (do not shake) strain and serve in chilled cocktail glass.

DAIQUIRI COCKTAIL

Use a chilled glass

The juice of one half green lemon.
One teaspoonful of sugar.
One teaspoonful of water.
Dissolve well.
One portion of Bacardi (Carta Blanca).
Shake in cocktail shaker with plenty of well chipped ice until the shaker become congealed on outside. Strain and serve in chilled cocktail glass.

GREEN FIZZ COCKTAIL

Use a chilled glass

Four dashes of green mint.
One teaspoonful of sugar.
The juice of half a green lemon.
One portion Gordon Gin.
Shake well in shaker with well broken ice, strain and serve cold in large cocktail glass.

GIN COCKTAIL OLD-FASHIONED

Use a chilled glass

Dissolve in a very small quantity of soda water:
One teaspoonful of sugar in a cocktail glass.
Two dashes of Angustura Bitters.
Fill glass with ice and add Holland Gin.
Stir using long spoon.

GIN COCKTAIL (Shaken)

Use a chilled glass

One teaspoonful of sugar dissolve in a small quantity of soda water.
Two dashes of Angustura Bitters.
One portion of Holland Gin.

Shake well in Shaker with well broken ice, strain and serve cold in cocktail glass.

GIN COCKTAIL OLD-FASHIONED- TOM

Use a chilled glass

Exactly as above using Old tom Gin.

IDEAR COCKTAIL

Use a chilled glass

One teaspoonful sugar dissolved in ⅓ of juice of a grapefruit.

⅓ of Old Tom Gin.

⅓ of French Vermouth.

Shake well in the shaker with well broken ice, strain and serve cold in cocktail glass.

GIN RICKEY

Use a chilled glass

In a medium sized glass with two pieces of ice the juice of half a lemon.

One portion of Old Tom Gin and soda water.

JACK ROSE COCKTAIL

Use a chilled glass

¼ Part of Gordon Gin.

¾ part of Apple Brandy.

The juice of half a lime.

1 Teaspoonful of Grenadine.

Shake well in the shaher with well broken ice, strain and serve cold in large cocktail glass.

MAHJONG COCKTAIL

Use a chilled glass

One part juice of mandarin orange, with teaspoonful of sugar well dissolved.

One part Old Tom Gin.

Shake well in the shaker with well broken ice, strain and serve cold in cocktail glass.

MANHATTAN COCKTAIL (Sweet)

Use a chilled glass

Two drops of Angostura Bitters.

One part Whiskey.

One parte Italian Vermouth.

½ Teaspoonful of sugar.

Stir in glass with two pieces of ice and serve in chilled cocktail glass with small slice of lemon rind.

MANHATTAN COCKTAIL (Dry)

Use a chilled glass

Same as above using French Vermouth instead of Italian.

RUM COCKTAIL (RUM MOJO)

Use a chilled glass

In medium sized glass.

One teaspoonful of sugar.

The juice of a medium sized green lemon cut in two parts.

The rind of one of these halves to be scraped into strainer and poured into glass.

One Sprig of mint.

Several pieces of broken ice.

Two or three fingers of bacardi.

Fill glass with soda water.
Stir with large teaspoon.

GIN COCKTAIL

Use a chilled glass

Same as above using Old Tom Gin instead of Bacardi.

CREOLE COCKTAIL (Old Fashioned)

Use a chilled glass

In a cold, medium sized glass.
One teaspoonful of sugar.
The juice of half a lemon with its rind.
Three drops Angostura Bitters.
One Sprig of mint.
Two or three fingers of Bacardi.
Two good sized pieces of ice.
Fill glass with cold soda-water, and stir with long spoon.

DRY MARTINI

Use a chilled glass

One part Gordon Gin.
One part Vermouth Noilly-Prat.
Stir in tumbler with two or three large pieces of ice until cold, but not waterry. Strain and serve in chilled cockttail glass.

EXTRA DRY MARTINI

Use a chilled glass

2/3 Part Gordon Gin.
1/3 Part Vermouth Noilly Prat.
Stir in tumbler with two or three large pieces of ice until cold, but not watery. Strain and serve in chilled cocktail glass.

MARTINI COCKTAIL (Sweet)

Use a chilled glass

1 Part of Italian Vermouth.
1 Part Gordon Gin.
Stir in tumbler with two o three large pieces of ice until cold. but not watery. Strain and serve in chilled cocktail glass.

MARAGATO SPECIAL COCKTAIL

Use a chilled glass

One teaspoonful sugar dissolved in a small quantity of soda-water.
The juice of ⅓ grapefruit.
The juice of one half lemon.
⅓ Part Italian Vermouth.
⅓ Part Bacardi.
⅓ Part Vermouth Noilly Prat.
One drop of Kirsch.
Shake well in the shaker with well broken ice, strain and Serve cold in a large cocktail glass.

NAVY COCKTAIL

Use a chilled glass

The Juice of ¼ Orange.
1 dashes Angustura Bitters.
¼ Part Italian Vermouth.
¾ Part Bacardi Rum.
Shake well in the shaker with well broken ice, strain and serve cold in a large cocktail glass.

ORANGE BLOSSON COCKTAIL

Use a chilled glass

The juice of ¼ Orange.
One portion Gordon Gin.

Shake well in the shaker with well broken ice, strain and serve cold in a cocktail glass.

PRESIDENT COCKTAIL

Use a chilled glass

¾ Parts Bacardi Rum.
¼ Dolin or Ama Vermouth.
A few drops of grenadine.
Stir well in large glass with two pieces of ice.
Strain and serve in chilled cocktail glass adding slice of orange rind and Maraschino cherry.

PRESIDENT COCKTAIL (Dry)

Use a chilled glass

One third part Vermouth Noilly Prat.
Two Thirds part Bacardi Rum.
Two drop Orange Bitters.
Stir well in large glass with two pieces of ice.
Strain and serve in chilled cocktail glass adding slice of twisted rind of orange.

RAMONA COCKTAIL

Use a chilled glass

One teaspoonful of sugar.
One sprig of chopped mint.
The juice of one half green lemon.
One portion Old Tom Gin.
Shake well in the shaker with well broken ice, strain and serve cold in cocktail glass.

SLOPPY JOE'S COCKTAIL

Use a chilled glass

One part of Cuban pineapple, previously seetened with one level teaspoonful of sugar well dissolved.

One part Old Tom Gin.
Shake well in the shaker with well broken ice, strain and serve in large chilled cocktail glass.

SILVER FIZZ COCKTAIL

Use a chilled glass

The juicie of one holf green lemon.
One level teaspoonful of sugar.
The white of one egg.
One portion of Old Tom Gin.
Small quantity of soda-water.
Shake well in shaker with well broken ice, strain and serve cold in a large cocktail glass.

SLOE GIN FIZZ COCKTAIL

Use a chilled glass

The juice of one half lemon.
One teaspoonful of sugar.
One portion Sloe Gin.
The juice of sour orange skin.
Shake well in the shaker with well broken ice, and serve in the chilled large cocktail glass.

SHERRY COBBLER COCKTAIL

Use a chilled glass

In a medium sized glass one teaspoonful sugar.
One sprig mint.
One half a slice of orange.
One slice of pineapple.
Three drops of Angustura Bitters.
Fill with well broken ice and add Sherry Wine.
Use Bar spoon of straws.

SOFT COCKTAIL

Use a chilled glass

One teaspoonful of sugar.
The juice of one half a lime.
The white of one egg.
One portion of Old Tom Gin.
Shake well in the shaker with well broken ice, strain and serve cold in the cocktail glass.

YACH CLUB COCKTAIL

Use a chilled glass

Two drops of Oronge Bitter.
One third part Gordon Gin.
One third part Italian Vermouth.
One third part of orange juice.
One teaspoonful of sugar.
Shake in the shaker with well broken ice, strain and serve cold in the cocktail glass.

VALENTINO COCKTAIL

Use a chilled glass

One teaspoonful of sugar.
The juice of one half lemon.
Two drops of orange bitter.
Three drops Fernet Branca.
One portion Italian Vermouth.
Shake in the shaker with well broken ice, strain and serve cold in the cocktail glass.

RON RICKEY

Use a chilled glass

In a medium sized glass two pieces of ice, the juice of one half lemon, one portion Bacardi Rum and cold soda-water.

MARY PICKFORD COCKTAIL

Use a chilled glass

One part juice of pineapple.
One part Bacardi Rum.
A few drops of granadine.
A few drops of Marrasquino.
Shake well in the shaker with well broken ice, strain and serve cold in the cocktail glass.

CHAPARRA COCKTAIL

Use a chilled glass

One part Italian Vermouth.
One part Bacardi Rum.
One teaspoonful of sugar.
The juice of one half lemon rind chopped.
Shake in the shaker with well broken ice, strain and serve cold in the cocktail glass.

SUMMER COCKTAIL

Use a chilled glass

One portion Ama Vermouth.
One portion Gancia Vermouth (White).
The juice of one half green lemon.
Shake in the shaker with well broken ice, estrain an serve cold in the cocktail glass.

SHERRY AND EGG COCKTAIL

Use a chilled glass

The yolk of one egg.
One teaspoonful of sugar.
One small glass of Sherry Wine.
Shake well in the shaker with well broken ice, strain and serve in the large cocktail glass, adding a pinch of cinnaman.

MIAMI SPECIAL COCKTAIL

Use a chilled glass

One half teaspoonful of sugar.
One half portion Gordon Gin.
One half portion juice of pineapple.
One third part Vermouth Noilly Prat.
A few drops of Curacao.
A few drops of Kummel.
Shake well in the shaker with well broken ice, strain and serve in the chilled cocktail glass.

MIAMI SIDE CAR COCKTAIL

Use a chilled glass

One half teaspoonful of sugar.
The juice of one half green lemon.
½ Portion Cogñac.
½ Portion Cointreau.
Shake well in the shaker with well broken ice, strain and serve in the chilled cocktail glass.

HAVANA COCKTAIL

Use a chilled glass

½ Teaspoonful of sugar.
A few drops of Marrasquino.
½ Portion juice of pineapple.
One portion Gordon Gin.
Shake well in the shaker with well broken ice, strain and serve in the chilled cocktail glass.

THUNDERCAP OF MARAGATO COCKTAIL

Use a chilled glass

One teaspoonful of sugar.
One twisted orange ring.

A few drops of juice lemon.
A few drops Curacao.
A few drops of Orange bitter.
A few drops of Marrasquino.
Stir in a glass with two pieces of ice and serve in the chilled glass with a green lemon rind.
One portion Bacardi 73.

PURITAN COCKTAIL

Use a chilled glass

Three deshes orange bitter.
One spoonful yellow chartruse.
Two third Plymouth Gin.
One third French Vermouth.
Fill with ice, mix, and strain into a cocktail glass.

VERMOUTH COCKTAIL

Use a chilled glass

Two dashes Baher's or Peyschand Bitter.
One portion Itailian Vermouth.
Fill with ice, mix, and strain into a cocktail glass.

VERMOUTH COCKTAIL DRY

Use a chilled glass

Make the same as vermouth cocktail substituting Frech Vermouth for Italian.

MINT JULEP

Use a chilled glass

One-half teaspoonful sugar.
One half vine glass water.
Three or four springs fresh mint.
Fill up glass with shaved ice.

Do not stir or shade, but let stand three of four minutes till glass is frosted.

One vine glass Mourdon Whiskey.

Ornament with cluster of mint.

PICK ME UP

Use a chilled glass

One quater, Fernet Branca Bitter.
One quater, Italian Vermouth.
One half Rye Whiskey.
Fill with ice.
Shake well and strain, into a cocktail glass.

SUN OF CUBA COCKTAIL

Use a chilled glass

The yolk of one egg.
Four fingers of Bacardi Rum.
Two drops of Curacao.
Two drops of lemon.
One teaspoonful of sugar.
Shake well in the sharker with well broken ice, serve in the chilled large cocktail glass.

SYCLON COCKTAIL

Use a chilled glass

Half of Apple Jack.
Half of Noilly Prat.
Five drops Italian Vermouth.
Two drops Angostura Bitter.
Shake well in shaker with well broken ice, serve cold in large cocktail glass.

SPECIAL ANDRES COCKTAIL

Use a chilled glass

One teaspoonful of sugar.
¼ portion of Coco Cream.

½ portion of Gordon Gin.
5 drops of milk.
Few drops of seltzer water.
One twisted rind of lemon.
Shake well in the shaker with well broken ice and serve cold in large cocktail glass.

DELMONICO COCKTAIL

Use a chilled glass

Two drops of angostura.
½ portion of Ama Vermouth.
½ portion of Old Tom Gin.
Two drops syrop.
One slice of orange.
Shake in a glass with one peaces of ice, until the glass become very cold, serve in chilled cocktail glass add one olive.

HALF SYCLON COCKTAIL

Use a chilled glass

The juice of half lemon.
A little bit of salt.
½ portion of takila.
½ of Negrita Rum.
Shake well in shaker with ice and serve cold in cocktail glass.

FLAPPER COCKTAIL

Use a chilled glass

Two drops of Angostura Bitters.
Two drops of Triple Sec.
½ portion of Noilly Prat.
½ portion of Bacardi Rum.
Two drops of syrup.
Shake in cocktail glass with one piece of ice,

serve cold in large cocktail glass with one cherry and a ring of one orange.

CUP OF CLARET

In glass jar, place, tablespoonful of sugar, rind of one lemon, three slices of lemon and three of orange, one slice of peeled pineapple, few drops of Angustura Bitters, and a small glass of the following liqueurs: Cogñac, Marrasquino, white Curacao.

Add to this one and one half bottles of red wine and one half bottle of Apollinaris.

Cover well, set for two hours. Aften this it is to be strained through a fine cloth.

Add plenty of ice, and small sprig of mint or peppernin.

CUP OF CHAMPAGNE

In glass jar, place one teasponful of sugar, one slice of twisted lemon rind, three slices of orange, with rind, one slice of peeled pineapple. One portion of Cointreau. One portion of mixed pineapple and orange juice. 1/8 bottle of Apollinaris.

Set for 1/2 hour; at time of serving, add two good sized pieces of ice and add slowly one cold bottle of Champagne. Decorate with fresh of jared cherries and a bouquet of mint or peppermint.

CUP OF CIDER

Same as the above using cider instead of Champagne.

CUP OF CHAMBERTIN

Same as above, using one bottle of Chambertin and 1/8 bottle of Sauternes.

HULA-HULA

Remove meat from pineapple, placing in its stead pineaple ice, and ice cold Champagne. To be served with straws.

MOLLUSC COCKTAILS

Oysters, crabs, white crab, mussels, locuts, prans

Few drops of lemon. Small quantity of Tabasco Sauce. One teaspoonful vinegar.

One small quantity of Cetchup tomate sauce.

One small quantity of English sauce, "Lea and Perrins" pepper and salt.

Mix all this with mollusc and serve in special small glases, surrounded with broken ice in deep plate. Use oyster forks.

NOTE: In preparation of each cocktail use only one kind of mullusc.

MEMORANDUM

MEMORANDUM

MEMORANDUM

MEMORANDUM

MEMORANDUM

MEMORANDUM